

おちよこでも
ワイングラスでも



株式会社

八木酒造部

表紙 小池真野 府川次郎 柳生みなみ
記事 佐藤晴香 豊岡由真 兵頭捺野
重松 歩 森 祐希 村越勇斗

旧今治市で唯一の酒蔵

名刀正宗の「キレ」の良さにかけて酒の「キレ」にこだわった八木酒造部の看板商品 やまたんまさむね 「山丹正宗」シリーズ、その「キレ」をどのようにして生み出しているのか。「キレ」とは何を指しているのだろうか、そんなことを考えながら今回、私たち日本酒初心者を感じた八木酒造部の魅力を伝えようと思う。



最高金賞 三年連続受賞

「山丹正宗吟醸酒」やまたんしんしょう は、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」において、三年連続で最高金賞を受賞している。ワイングラスでおいしいとはどういうことなのだろうか。



山丹正宗と八木酒造部

山丹正宗の名前は、創始者八木治兵衛の出身地より、屋号を「丹波屋」とし、その紋である「舟」、そして、いいお酒は刀のように良くキレるということで、酒のキレの良さを「名刀正宗」にあやかっていたそう。

平成八年に紋の「舟」が読みにくいことから、ロゴを現在の「山丹正宗」に変更したそう。山丹正宗を飲み終わったあと、日本酒の香りがスツと消えたのが印象的だった。キレのいい日本酒とは、このように飲んだ後、雑味が残らず、香りを楽しめるお酒なのだろう。

八木酒造部では、品質管理を徹底的に行っており、温度はもちろん空気清浄機を導入し、空気中の菌を徹底的に殺菌している。そして、冬に造った日本酒をすぐに瓶詰している。もちろん、品質管理だけがこの味を生み出すわけではない。

越智杜氏の技術と経験が必要となってくる。これらの要素が八木酒造部の日本酒を生み出しているのだ。



ワイングラスでおいしい日本酒アワード

日本酒のコンテストで日本最大規模のコンテストである「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」。このコンテストでは日本酒とワイングラスの相性の良さを広く知ってもらうための企画で、日本酒の良し悪しを競うものではない。ワイングラスで飲むと誰もが香りや味の違いを感じられるそう。山丹正宗が最高金賞を取っているということは、お猪口とワイングラスで二度楽しめる日本酒ということだ。



試飲させていただいた、山丹正宗の吟醸酒(左)とひやおろし純米酒(右)

おちとうじ

越智杜氏

日本酒はマニュアルさえあれば誰でも造れるようなものではなく、長年の経験に基づいた知識、技術、そして勤が必須となってくる。そこで日本酒造りのプロである技術者の集団を指す、「**杜氏**」が活躍する。また、杜氏は基本的に酒造りに関するすべての権限を蔵元から委託されている。愛媛県では越智杜氏と伊方杜氏が活躍していた。

八木酒造部には現役唯一の越智杜氏が在籍している。越智杜氏は越智出身の杜氏を指す。しかし既に、在籍していたほとんどの越智杜氏が、酒造りに携わることを辞めてしまったため、残っている唯一の越智杜氏は、若手の酒造りに携わる人に技術を教えつつ酒造りに励んでおり、越智杜氏の技術を用いた八木酒造部の日本酒は、他ではまず味わうことのできない日本酒となる。

杜氏の方に話を聞いた。酒造りは想像以上に大変でしんどいことも多い。中でも**一番つらいことは、朝が早いこと**だ。早い時では四時半や五時くらいから起きて、酒造りを開始する。寒い冬の時期に行うので、寒い空気と眠気との闘いにもなる。さらに菌を増やしたり、発酵をさせたりする作業はとても神経を使うため、生きた心地がしない。だがそれでも、続けていきたいと思うのは、おいしいと飲んでくれる人がいて、自分たちの思い通りのお酒ができた時の喜びや達成感があるからだ。これからも酒造りを続けたいと話した。

理想のお酒についても伺った。杜氏の方は、飲みに行ったとき最後に山丹を飲みたいと思ってもらえるようなお酒を造りたい。家族団らんで飲めるよう、家に常に置きたいと思ってもらえるようなお酒を造りたいと話した。また、社長は「キレの良さは変えないが、



現在越智杜氏の技術を受け継ぐため修行をしている石田さんと仙波さん。

食事に合わせたカラフルなものにしたい。」と話した。和食に合うお酒だけではなく、ワイングラスで飲む洋食に合う酒造りをしていきたいとのことである。

感想

少ない人数で多くの工程を、一切手を抜かずに行うのはとても大変そうだった。実際に見学してみてその思いは強まった。

佐藤 晴香



洋食にも合う日本酒造りを目指していると聞いて、日本の料理にしか合わないと思っていた考えを改めることが出来た。

豊岡 由真



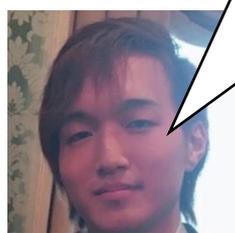
地元の材料を生かしてお酒造りをしていることに地元への愛やこだわりが感じられた。

重松 歩



一度戦争により建物が半壊してしまったにも関わらず、そこから持ち直し地元の人に愛されるお酒造りをされていることに驚かされた。

村越 勇斗



品質管理がとてもしっかりしていると感じた。日本酒をワイングラスで飲むという発想がなくて、今度試してみたいと思う。

森 祐希



SILVER LABEL という愛媛のお米のみを使ったお酒を造っているのは地元のコメに自信があるからなのではないかと思った。

兵頭 捺野

